



**BISTROT MARLOE
PARIS**

Ouvert du lundi au vendredi
De 12h à 14h30 et de 19h00 à 22h00
Prix ttc Service compris

LES CHAMPAGNES A LA COUPE

12 cl

TAITTINGER Brut Réserve	18,00 €
BOLLINGER Spécial cuvée Brut	25,00 €
MONTGERY Cuvée Sélection Brut rosé	16,00 €

LES VINS BLANCS AU VERRE

12 cl

2021 ARDECHE Chardonnay « louis Latour »	7,50 €
2020 SAUMUR Parcelle 49 « Berthier »	9,50 €
2021 CHABLIS "La Meulière" Domaine de La Meulière	12,00 €
2022 CONDRIEU" Les Grandes Chaillées" S. Montez"	19,00 €
2022 MEURSAULT Domaine Decelle & Fils	36,00 €

LES VINS ROSÉS AU VERRE

12 cl

2022 IGP PAYS D'OC Le Petit Bathazar" (Cinsault) Balthazar	8,50 €
--	--------

LES VINS ROUGES AU VERRE

12 cl

2020 BORDEAUX "L'Impertinent" Vignoble Perez	7,00 €
2023 CROZES-HERMITAGE "Esquisse" F. Faugier	9,50 €
2022 HAUTES CÔTES DE BEAUNE Domaine Montchovet	12,00 €
2018 SAINT-ESTÈPHE Tour de Marbuzet	14,00 €

TAPAS ET ENTREES A PARTAGER (OU PAS !)

- Le Tarama de Tourteaux**  19€
Gressins rustique
- Les Crevettes de Madagascar sauce Cocktail (9 pièces)**  21€
Décortiquées prêt à déguster
- Le Saumon Fumé Norvégien**  24€
Crème double citronnée et ciboulettes.
- Le Croque-Monsieur du MARLOE**  16€
Gratiné, déjà taillé et prêt à déguster.
- L'Assiette de Paleta 100 % Iberico Bellota**  32€
Pain cristal frotté à l'ail et pulpe de tomate.
- Les 6 Gros Escargots de Bourgogne**  18€
En persillade.
- Toast de Foie Gras maison (6 pièces)**  19€
Déjà tranché prêt à déguster.
- Pâté en Croute de Canard et Foie Gras**  21€
Jeunes pousses vinaigrette truffé.
- Le Ceviche de Dorade Royale**  29€
Légumes croquants, leche du tigre, lait de coco, amarillo
- La Boite de Caviar Oscietre Prestige de la Maison Kaviari**  20g / 58€- 50g / 128€
Blinis, crème aigrette.

Liste des allergènes présents dans nos plats

- Gluten  Œufs  Lait 
- Crustacés  Poissons  Mollusques 
- Arachides  Fruits à coque  Sésame  Soja  Lupin 
- Moutarde  Sulfites  Celeri 

LES PLATS ESTIVAUX

Le « Végétarien »

Macaroni gratiné et légumes de saison

27€

La Belle Burrata des Pouilles (250g)

Tomates cru et cuites, pesto, pignon de pin, balsamique de Modène.

28€

La Grande Salade du MARLOE (origine France)

Romaine, goujonnettes de poisson, haricots verts, datterino, bufflone fumée, Œuf mi-cuit, pickles d'oignons rouges et sauce tonnato.

29€

Le Croque-Monsieur du MARLOE

Gratiné au four, Salade verte vinaigrette au vieux vinaigre balsamique.

22€

Le Tartare de Bœuf Charolais ou Limousin (selon arrivage)

Assaisonnement traditionnel servi avec frites ou salade

29€

LES POISSONS

Le Filet Bar des Côtes Françaises

Poêlé de poivrons, courgettes et pomme de terre grenailles, tadziki

42€

Le Cabillaud au Beurre Persillé

Poêlé de poivrons, courgettes et pomme de terre grenailles, tadziki

29€

Le Lobster roll au Homard Breton (possibilité de le partager en entrée)

Dans un pain brioché, romaine, concombre, sauce cocktail

46€

NOTRE SELECTION DE VIANDES A GRILLER

La Volaille Fermière (origine France)

La mousseline de pommes de terre au beurre Bordier, jus de viande

29€

Le Cœur d'Entrecôte d'Argentine 300g/350g

Garniture au choix, sauce Béarnaise.

48€

Le Filet de Bœuf de Montbéliard (origine France)

Jus de viande au Poivre, Garniture au choix.

49€

La Belle Côte de Bœuf (origine France, Irlande ou Allemagne selon arrivage)

Sauce Béarnaise (pour 2 personnes)



58€ / personne

Garniture au choix inclus

  Viandes origine : FR | DE | NL | IE | UY | AR

LES GARNITURES EN SUPPLEMENTS

9€

- Les frites maison  - La mousseline de pommes de terre au beurre Bordier 

- La salade verte au vieux vinaigre balsamique  - Les légumes du moment 

LES FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ MME DUBOIS

L'assiette de Fromages (3 pièces)

16€

La grande assiette de Fromages (7 pièces)

24€



Le Fraisier    

15€

Biscuit amande, crème mousseline à la vanille de Madagascar, fraises fraîches et chantilly à la vanille de Madagascar.

Tarte au Citron   

13€

Pâte sucrée, gelée de citron jaune, gingembre confits, citron confit, biscuit amande et crémeux citron jaune.

Finger Chocolat-Praliné    

14€

Croustillant duja-noisette, biscuit chocolat, crémeux au praliné, mousse aux chocolats et ganache montée chocolat.

Paris-brest    

13€

Pâte à choux, crème intense au praliné, praliné, éclats de sucre grains et de noisettes hachées.

LES AUTRES DESSERTS

L'assiette de Fraises et Framboises 

16€

Crème double de la maison dubois.

La Coupe de Glaces et Sorbets

10,50€

(Les 3 boules au choix)

Le Café Gourmand du MARLOE   

13€

Thé Gourmand du MARLOE   

14€